

Cake au citron au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 60 min	Durée : 70 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 12	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour le cake thermomix :

180G de sucre en poudre

180G de farine

80G de crème épaisse

60G de beurre fondu

3 oeufs

2CàC de jus de citron

1CàC de levure chimique

Le zeste de 2 citrons

1 pincée de sel Pour le sirop :

80G d'eau

30G de sucre

1CàS de jus de citron

Etapes

Ce délicieux cake thermomix parfumé au citron est à déguster au petit déjeuner ou au goûter avec un bon café ou un bon thé

Pour le cake thermomix :

Â»

Préchauffer le four sur 160°C.

Â»

Mettre les oeufs et le sucre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le zeste de citron, la crème épaisse, le beurre fondu, le jus de citron, la farine, le levure.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la pincée de sel.

Â»

Programmer 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la préparation dans un moule à cake et enfourner 1H.

Â»

Vérifier la cuisson du gâteau en insérant un couteau pointu dans le gâteau. S'il ressort sec s'est que votre gâteau est cuit.

Pour le sirop :

Cake au citron au magimix

Â»

Mettre le sucre et l'eau dans le bol.

Â»

Cuire 5 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Une fois le gâteau tiède imbiber le avec le sirop obtenu.

Déguster ce délicieux cake thermomix au citron. Miam ;)